



POUILLY FUMÉ " LES RACINES " 2022 D. ALAIN CAILBOURDIN *

Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Centre
Cépage(s) :	Sauvignon Blanc 100%

Note de dégustation :

La couleur est jaune citron, pâle et cristalline.

La gamme aromatique, très expressive dès la première année, est fraîche et fruitée. Elle rappelle les agrumes : pamplemousse, fruit de la passion, mandarine avec des touches citronnées. La bouche possède une charpente légère et un haut niveau de finesse et de précision aromatique. Un vin ciselé, tout en raffinement.



Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde :	6 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Poissons et coquillages, palourdes et salicornes, couteaux au beurre demi-sel, solette au beurre citronnelle
Fromage de chèvre (Crottin de Chavignol)

Commentaires du sommelier :

Grâce au savoir-faire traditionnel d'Alain Cailbourdin (et aujourd'hui son fils Loïc), peaufiné année après année depuis 25 ans et guidé par leur volonté d'accéder à la meilleure qualité des raisins, ils obtiennent des vins d'expression aromatique racée, élégante et minérale, digne de ces terroirs d'exception. Pour Boisfleury, le sol particulier de ce plateau, mélange de sables siliceux et de calcaire, apporte à cette cuvée une vivacité, un fruité et une fraîcheur caractéristique des sauvignon de Pouilly.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

